



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Rinderbraten aus dem Römertopf

1 kg Rinderbraten

Marinade:

3 Zweige Thymian
1-2 Zweig Rosmarin
1 Zwiebel
1 EL Pfefferkörner
1 TL Pimentkörner
1-2 Lorbeerblätter
500 ml Rotwein

100g Bacon / Frühstücksspeck
1 kleine Dose Pilze
3 Stangen Staudensellerie
300 g Möhren
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
mittelscharfer Senf
Salz und Pfeffer



**Rinderbraten aus dem Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Römertopf wässern, Topf und Deckel 30min sind ausreichend.

Den Rinderbraten in eine Schüssel legen. Die Zwiebel putzen und vierteln und mit allen anderen Marinade Zutaten zu dem Rinderbraten geben. Der Rinderbraten kommt für einen Tag in den Kühlschrank, wenn möglich in der Zeit einige male wenden. Nach 24 std. den Rinderbraten aus der Marinade nehmen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Den Rinderbraten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Dann den Rinderbraten in einer Pfanne anbraten. Denn Rinderbraten in den gewässerten Römertopf legen, Staudensellerie, Möhren, Zwiebeln und Knoblauchzehen putzen und grob klein schneiden und zu dem Rinderbraten geben. Dazu gibt man noch die gesiebte Marinade. Jetzt kommt der Römertopf mit Deckel in den kalten Backofen. Entweder **3 Std. bei 175 Grad Ober/Unterhitze** oder für **4 Std. bei 160 Grad Ober/Unterhitze**. Den Bacon klein schneiden und mit den Pilzen kurz scharf anbraten. Nach 3 oder 4 Std den Rinderbraten aus dem Römertopf nehmen. Alles was sich noch im Römertopf befindet, füllt man in einen Topf um und püriert alles. Dann gibt man die Bacon-Pilze-Mischung in die Sauce und lässt alles ca. 5 min leicht köcheln, ein binden sollte nicht nötig sein. Man kann den Rinderbraten in die Sauce geben und ein wenig darin ziehen lassen. Dazu passen Klöße und Rotkohl.